



*facile*

## Feuilletés aux noix

*(recette proposée par Jean Féron - mai 2017)*



.....  
Pour 8 personnes - PREPARATION : 15 min - CUISSON : 20 min  
.....

### Ingrédients

- une pâte feuilletée
- des noix concassées
- des amandes effilées
- de la crème liquide (ou du lait)
- du sucre
- de la cannelle
- extrait de vanille

### Matériel

- 1 moule à muffins

1. Etaler votre pâte feuilletée en rectangle.
2. La beurrer au pinceau de beurre fondu.
3. Saupoudrer de sucre et de cannelle.
4. Saupoudrer de noix concassées.
5. Rouler la pâte feuilletée.
6. Découper la en tronçons pour qu'ils puissent s'incorporer dans les moules à muffin.
7. Le côté coupé sera en apparence.
8. Beurrer légèrement au pinceau le dessus de chaque tronçon.
9. Mettre au four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.
10. Dans un bol mettre de la crème liquide, du sucre et de l'extrait de vanille.
11. Bien mélanger, pour dissoudre le sucre.
12. Verser de cette préparation sur chaque morceau de pâte.
13. Saupoudrer d'amandes effilées.
14. Servir.